REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 579/2013 DELLA COMMISSIONE

del 17 giugno 2013

recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Pasas de Málaga (DOP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ([1]), in particolare l'articolo 52, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

(1) Il regolamento (UE) n. 1151/2012 ha abrogato e sostituito il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ([2]).

(2) A norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006, la domanda di registrazione della denominazione «Pasas de Málaga», presentata dalla Spagna, è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ([3]).

(3) Poiché alla Commissione non è stata notificata alcuna dichiarazione di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006, la denominazione «Pasas de Málaga» deve essere registrata.

(4) Tuttavia, i riferimenti all'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV) e al suo Codice di caratteri descrittivi OIV per le varietà di vite e specie di *Vitis* contenuti nella descrizione del prodotto (punto 3.2 del documento unico) non sono stati fatti correttamente. A fini di chiarezza e di certezza del diritto, le autorità spagnole hanno adattato il documento unico su questo punto,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La denominazione che figura nell'allegato I del presente regolamento è registrata.

Articolo 2

Il documento unico aggiornato è riportato nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 17 giugno 2013

Per la Commissione,
a nome del presidente
Dacian CIOLOŞ
Membro della Commissione

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.
([2]) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.
([3]) GU C 175 del 19.6.2012, pag. 35.

ALLEGATO I

Prodotti agricoli destinati al consumo umano elencati nell'allegato I del trattato:

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

SPAGNA

Pasas de Málaga (DOP)

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari [1]

«**PASAS DE MÁLAGA**»

N. CE: ES-PDO-0005-00849-24.01.2011

IGP ( ) DOP (X)

1. **Denominazione**

«Pasas de Málaga»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

Definizione

Le tradizionali «Pasas de Málaga» si ottengono lasciando essiccare al sole i frutti maturi della specie *Vitis vinifera* L., varietà Moscato di Alessandria, nota anche come Moscatel Gordo o Moscatel de Málaga.

Caratteristiche fisiche

— Per quanto riguarda la lunghezza e la larghezza dell'acino, in base al Codice di caratteri descrittivi OIV per le varietà di vite e specie di *Vitis* pubblicato dall'Organizzazione internazionale della vigna e del vino, la varietà Moscato di Alessandria è caratterizzata da un acino lungo (7) e largo (7), da cui si ricava quindi un'uva secca di grandi dimensioni.

— Colore: nero-violaceo uniforme.

— Forma: arrotondata.

— Il frutto può presentare il peduncolo allorché la brucatura è effettuata manualmente.

— Consistenza della buccia: secondo il codice OIV, il carattere «spessore della buccia» è espresso in base alla seguente scala: 1 = molto sottile, 3 = sottile, 5 = media, 7 = spessa e 9 = molto spessa; la varietà Moscato di Alessandria è classificata nella categoria 5 («media»). Di conseguenza, e visto che il frutto secco è ottenuto a partire da una bacca che non è stata sottoposta ad alcun trattamento che danneggi la buccia, quest'ultima è di consistenza media.

Caratteristiche chimiche

Il tenore d'acqua delle uve secche è inferiore al 35 %. Il tenore in zuccheri è superiore al 50 % p/p.

— Acidità compresa fra 1,2 e 1,7 % di acido tartarico.

— pH compreso fra 3,5 e 4,5.

— Solidi idrosolubili: superiori a 65 ° Brix.

Caratteristiche organolettiche

— Le uve secche mantengono il gusto del moscato caratteristico delle uve a partire dalle quali esse sono prodotte: secondo il codice OIV, il carattere «sapore particolare» è espresso in base alla seguente scala: 1 = nessuno, 2 = aroma moscato, 3 = aroma foxy, 4 = aroma erbaceo, 5 = aroma diverso; la varietà Moscato di Alessandria è classificata nella categoria 2, ed è stata appunto presa dall'OIV come riferimento per questa categoria.

— Il sapore di moscato è rafforzato da un intenso aroma retronasale in cui si distinguono i terpenoli α-terpineolo (erbe aromatiche), il linalolo (rosa), il geraniolo (geranio) e il β-citronellolo (agrumi).

— L'acidità, nel grado indicato in precedenza, contribuisce a conferire al frutto un equilibrio agrodolce particolare.

[1] Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

— A causa delle loro dimensioni medie, del loro tenore d'acqua e del loro grado Brix, le uve secche sono elastiche e morbide al tatto; la polpa è carnosa e succosa in bocca, sensazioni tattili che si contrappongono alle caratteristiche di secchezza e scarsa elasticità che ci si aspetta invece di trovare nei frutti essiccati.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

I frutti maturi della *Vitis vinifera* L., varietà Moscato di Alessandria, conosciuta anche con il nome di Moscatel Gordo o Moscatel de Málaga.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

Non pertinente.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione e il confezionamento devono avere luogo nella zona geografica delimitata di cui al punto 4.

Il processo di produzione ha inizio con la vendemmia o la raccolta delle uve sane, che non avviene mai prima che esse abbiano raggiunto lo stadio fenologico della «maturazione» (Baggiolini, 1952), evitando i frutti danneggiati o deteriorati in seguito a fitopatia e quelli caduti al suolo prima della raccolta.

La tappa successiva è l'essiccazione delle uve per esposizione diretta dei grappoli al sole; è vietata l'essiccazione mediante appositi macchinari. L'essiccazione è un lavoro manuale che richiede il controllo quotidiano da parte dell'agricoltore, il quale deve rivoltare costantemente i grappoli esposti al sole in modo che l'essiccazione di questi ultimi sia omogenea su entrambi i lati.

Una volta essiccati, i grappoli possono essere sgranati mediante un procedimento denominato «picado», realizzato manualmente con l'aiuto di forbici di dimensioni e di forma adeguate per non deteriorare la qualità dei frutti sgranati, oppure meccanicamente negli appositi stabilimenti di sgranatura.

Dopo l'essiccazione dei grappoli, sgranati o meno, il processo di lavorazione prosegue nelle industrie produttrici di uve secche in base alle fasi elencate in appresso, fino alla commercializzazione delle uve confezionate:

— ricevimento e raggruppamento delle uve essiccate consegnate dai viticoltori-produttori,

— sgranatura, qualora non sia stata effettuata dal viticoltore stesso,

— classificazione in funzione delle dimensioni medie dei frutti, misurate come numero di uve secche per 100 grammi di peso,

— confezione, ossia composizione delle partite che escono dallo stabilimento sulla base del prodotto precedentemente classificato e stoccato, con un risultato finale inferiore a 80 frutti per 100 grammi di peso netto,

— confezionamento: manuale o meccanizzato, esso costituisce l'ultima fase dell'elaborazione e contribuisce in maniera decisiva a mantenere nel tempo le caratteristiche qualitative delle uve secche tutelate dalla denominazione. Infatti l'unico modo di preservare il delicato equilibrio igrometrico così caratteristico del prodotto consiste nell'isolarlo dall'aria ambiente in imballaggi puliti ed ermetici.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

Non pertinente.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

L'etichettatura degli imballaggi deve recare, oltre alla denominazione di origine protetta, le seguenti informazioni obbligatorie:

— la denominazione di vendita del prodotto: nella fattispecie, la denominazione «Pasas de Málaga» deve essere chiaramente indicata, seguita della menzione «Denominación de Origen» (denominazione di origine) immediatamente al disotto,

— la quantità netta, in chilogrammi (kg) o in grammi (g),

— il termine minimo di conservazione,

— la denominazione, la ragione sociale o la denominazione del fabbricante o dell'imballatore e, in ogni caso, il suo indirizzo,

— la partita.

Le diciture relative alla denominazione di vendita, alla quantità netta e al termine minimo di conservazione devono figurare nello stesso campo visivo.

In ogni caso, le indicazioni obbligatorie devono essere di facile comprensione e vanno iscritte a parte in modo da essere ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili. Tali indicazioni non devono essere dissimulate, coperte o separate in alcun modo da altre indicazioni o immagini.

Tutte le confezioni devono essere provviste di un'etichetta sulla quale figurano il logo della denominazione di origine e le menzioni «Denominación de Origen Protegida» (denominazione di origine protetta) e «Pasas de Málaga», nonché un codice unico per ogni unità.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

LOCALIZZAZIONE

PAESE: SPAGNA

COMUNITÀ AUTONOMA: ANDALUSIA

PROVINCIA: MALAGA

Esistono diverse zone viticole nella provincia di Malaga, distribuite ai quattro punti cardinali. In due di queste zone la destinazione tradizionale e prevalente delle uve è l'ottenimento di uva passa. La zona principale coincide con la regione naturale dell'Axarquia nella parte orientale della provincia di Malaga, ad est della capitale. L'altra zona si colloca all'estremità occidentale del litorale di Malaga. La zona geografica delimitata della DOP corrisponde ai seguenti comuni:

COMUNI:

AXARQUIA			
Alcaucín	Alfarnate	Alfarnatejo	Algarrobo
Almáchar	Árchez	Arenas	Benamargosa
Benamocarra	El Borge	Canillas de Acietuno	Canillas de Albaida
Colmenar	Comares	Cómpeta	Cútar
Frigiliana	Iznate	Macharaviaya	Málaga
Moclinejo	Nerja	Periana	Rincón de la Victoria
Riogordo	Salares	Sayalonga	Sedella
Torrox	Totalán	Vélez Málaga	Viñuela
ZONA DI MANILVA			
Casares	Manilva		Estepona

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

I riferimenti al legame fra la coltivazione della vite e la zona geografica sono antichi e non si sono interrotti fino ai giorni nostri: Plinio il Vecchio (secolo I), nella sua opera *Naturalis historia*, fa riferimento all'esistenza di vigneti a Malaga; durante il periodo della dinastia nasride (secoli XIII, XIV e XV), la produzione agricola — in special modo la produzione di uva passa — subì un notevole stimolo; sino alla fine del secolo XIX la viticoltura attraversò una fase di congiuntura propizia, fino a che la concomitanza di una serie di fattori commerciali e fitosanitari, principalmente l'invasione fillosserica (*Viteus vitifoliae*, Fitch), non provocò il crollo del settore e la suddivisione dei vigneti della provincia in numerose zone viticole disperse ai quattro punti cardinali. In due di queste zone la destinazione tradizionale e prevalente delle uve è l'ottenimento di uva passa. Queste due zone di produzione hanno in comune la situazione latitudinale a sud della provincia, il cui limite è il Mar Mediterraneo, il che climaticamente le colloca nella sottocategoria subtropicale del clima mediterraneo della provincia, e l'orografia scoscesa, caratteristica che è peraltro comune all'intera provincia di Malaga. Sebbene non coprano attualmente la superficie dell'epoca prefillosserica, i vigneti destinati alla produzione di uva passa occupano pur sempre un posto importante nell'economia e nell'ambiente socioculturale di un'ampia zona della provincia di Malaga, in quanto si estendono su oltre 35 comuni della provincia, il che rappresenta più di 1 800 agricoltori e una superficie di 2 200 ha.

L'ambiente geografico determina in larga parte la qualità del prodotto finale riconosciuto come «Pasas de Málaga». L'orografia scoscesa è una delle caratteristiche della zona geografica, il cui paesaggio si presenta come un susseguirsi di colline e di impluvi la cui pendenza è superiore al 30 %. Il territorio, circondato a nord da un'elevata catena montuosa e a sud dal Mar Mediterraneo, è costituito da un susseguirsi di burroni e di impluvi che plasmano un paesaggio estremamente caratteristico, contraddistinto da ripidi pendii, in modo che tutta l'Axarquia assomiglia ad un'unica scarpata che si getta nel mare. La zona di Manilva è caratterizzata dalla prossimità dei vigneti al mare e dal suo rilievo meno aspro rispetto all'Axarquia.

I terreni della zona sono essenzialmente argillosi, poveri, poco profondi e con scarsa capacità di ritenzione. Il clima della zona di produzione si colloca nel tipo mediterraneo subtropicale, caratterizzato da un inverno mite, un periodo estivo secco, pochi giorni di pioggia e molte ore di soleggiamento (in media 2 974 ore di soleggiamento nel corso degli ultimi dieci anni).

5.2. *Specificità del prodotto*

Una delle caratteristiche più apprezzate e peculiari delle «Pasas de Málaga» è costituita dal loro calibro considerato grande, di dimensioni nettamente superiori a quelle di altri prodotti dello stesso tipo, ovvero la Sultanina, la Corinto e la Thompson Seedless della California.

Le uve secche mantengono il gusto di moscato tipico delle uve da cui provengono, visto che proprio questa varietà di moscato è stata presa come riferimento dall'OIV per uno dei livelli di espressione del gusto.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Il legame tra l'origine geografica e la qualità specifica del prodotto è la diretta conseguenza delle condizioni di produzione. Da un lato, l'orografia agevola l'esposizione naturale dei grappoli d'uva al sole per poterli essiccare: questo sistema di essiccazione mantiene intatta la consistenza della buccia ed accentua il gusto di moscato concentrando gli aromi. Dall'altro, l'ambiente asciutto e caldo al momento della vendemmia favorisce una buona maturazione, con il conseguente accumulo di materia secca e di zuccheri nel frutto, il che è indispensabile ad un buono sviluppo dopo l'essiccazione e consente a sua volta alla polpa delle uve secche di mantenere la loro elasticità e succosità caratteristiche. Le ore di soleggiamento favoriscono inoltre periodi di esposizione al sole di breve durata, preservando così l'acidità del frutto una volta essiccato.

Queste difficili condizioni di coltivazione hanno favorito anche, col passar del tempo, la preponderanza della varietà Moscato di Alessandria, che riunisce le caratteristiche agronomiche necessarie per adeguarsi a questo ambiente particolare. La varietà in questione presenta un potenziale genetico di caratteristiche distintive quali le dimensioni dell'acino, la consistenza della buccia, le proprietà della polpa, gli aromi di moscato e una frazione elevata di solidi insolubili (fibre) provenienti essenzialmente dal seme.

La difficoltà del terreno ha reso la passificazione un processo nettamente artigianale, nel quale le fasi di vendemmia, esposizione al sole e rivoltamento dei grappoli nonché la selezione dei frutti vengono effettuate a mano, privilegiando così la qualità nel corso del trattamento del prodotto. Altrettanto dicasi per la sgranatura dei grappoli (operazione nota come «picado»), ragion per cui è frequente la presenza di peduncoli nelle «Pasas de Málaga».

L'essiccazione è un metodo naturale ed artigianale di conservazione molto antico, che permette di evitare il deterioramento del prodotto mediante l'eliminazione dell'eccesso d'acqua. Soltanto le conoscenze e l'esperienza degli addetti del settore consentono di ottenere il delicato equilibrio di umidità che conferisce alle «Pasas de Málaga» alcune delle caratteristiche organolettiche più riconosciute, descritte nel disciplinare.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/PliegoPasas.pdf